

· Die Achkarrer Krone ~ Wir veranstalten seit Jahrhunderten Kulinarisches ·



SPEISEKARTE

Feines aus unserer Küche je nach Lust & Laune

**Feine saisonale Frischeküche
mit regionalen Akzenten**

...

**Einfach nur gut
Essen, Trinken, Feiern & Schlafen**

...

**In einem der letzten typischen & ältesten Gasthäuser
des Dreiländerecks Deutschland-Frankreich-Schweiz**

...

**Ihr täglich durchgehend von 12.00 bis 21.30 Uhr geöffnetes,
kulinarisches Ziel mit großer Speisekarte & Weinhandel
am Fuße des Achkarrer Schloßbergs inmitten des Naturgartens Kaiserstuhl**



DIE ACHKARRER
Krone

**Familie Schübler
& das Krone Team**

Schloßbergstraße 15 - 17

D-79235 Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl

· Tel.: 0(049)7662-93130 · Fax: 0(049)7662-931350 ·

· www.krone-achkarren.de · info@krone-achkarren.de ·

Aperitif

Red Tonic Fruchtsecco mit Tonic Water	Euro
tonique rouge - secco aux fruits avec tonique red tonic - fruit secco with tonic	5
Amer bière Pils mit Amer (Mandarine, Orange & Enzian €125)	5
amer bière drafted beer with amer liqueur	
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	6
cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail	
Crémant d'Alsace „Blanc“ Weingut Metz-Bleger Saint Hippolyte	6½
verre de crémant d'alsace „blanc“ glass of sparkling wine from alsace "white"	
Pinot Rosé Brut Ihringer Fohrenberg Weingut Sonnenhof Ihringen	7
verre de crémant pinot rosé brut glass of sparkling wine pinot rosé brut	
Geldermann Grand Brut Privatsektkellerei Breisach	7
verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann "grand brut"	
Haus Cocktail Sekt mit Persicolikör & Früchten	7½
verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits	
Champagner de Saint-Gall Le Sélection „Brut“ Avize Grand Cru	8½
verre de champagne de saint-gall „brut“ glass of champagne de saint-gall "brut"	

Vorspeisen

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate 	6½
salade mêlée mixed salad	
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken 	11½
une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails	
Marinierte Pfifferlinge & Riesengarnele Salat Kartoffel Gitter 	16½
girolles mariné & gamba marinated chanterelles & shrimp	
Dreierlei vom Pfifferling mariniert Quiche Schümli Pflücksalat 	16½
trio de girolles - mariné - quiche - soupe & salade trio of chanterelles - marinated - quiche - soup & salad	
Gebratene Froschschenkel nach Art des Hauses 	19½
cuisse de grenouilles - „recette maison“ frog legs „Krone style“	

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

2018 Achkarrer Castellberg • Weißburgunder • Kabinett • trocken • Edition Krone

Suppen

Pfifferlingsahnesüppchen	7½
velouté de girolles - recette maison cream soup of chanterelles - homemade style	
Festtagssüppchen nach Art des Kronewirt's 	7½
consommé de bœuf du chef clear soup - homemade style	

saisonale Spezialitäten & regionale Wildgerichte

Wild teilweise vom Chef persönlich auf Kaiserstühler oder Elsässer Jagd erlegt & typisch jahreszeitliche Angebote wie **Bärlauch, Spargel, Pfifferlinge, Fisch, Steinpilze, Trüffel, Feldsalat, Gänse...**

Sommerliche Küche

	Euro
Tomatensalat mit Burrata Basilikum Pesto <small>salade de tomates - burrata & pesto de basilic toamto salad - burrata & basil pesto</small>	13½
Hausgebeizter Lachs Gurkenkompott Kartoffel Gitter <small>saumon mariné & pommes gaufrettes marinated salmon & french gaufrettes</small>	16½
Carpaccio vom Rind Parmesancreme Rukkula <small>carpaccio de bœuf - crème au parmesan & roquette carpaccio of beef - cream of parmesan cheese & rocket</small>	16½
Marinierter Tafelspitz gekräuterte Crème Salat <small>tranche de rôti de bœuf mariné - crème aux herbes & salade slice of roast marinated beef - herb cream & salad</small>	16½
Rindfleisch Sülze marinierte Pfifferlinge Vinaigrette <small>terrines de bœuf en gelée - girolles marinées & vinaigrette beef terrine in gelee - marinated chanterelles & vinaigrette</small>	17½
Rindfleisch Salat Brägele <small>salade émincé de bœuf & pommes de terre sautées sliced beef salad & fried potatoes</small>	17½
Vitello Tonnato Kalbfleischtranchen in Thunfischcreme Kapern gehacktes Ei <small>vitello tonnato - câpres & œuf haché vitello tonnato - capers & chopped egg</small>	18½
Backfisch Sc. Remoulade Kartoffel-Gurken-Salat <small>poisson frit - sc. remoulade & salade pomme de terre et concombre fried fish - sc. remoulade & salad of potatoes and cucumber</small>	19½
Gebratene Hühnchenbrust Bohnensalat Tomaten-Kräuter-Vinaigrette <small>suprême de poulet grillé - salade de haricots & vinaigrette tomate aux herbes grilled chicken breast - bean salad & herb tomato vinaigrette</small>	19½
Kalt aufgeschnittenes Roast beef Sc. Remoulade Salat <small>roast beef en tranches - sc. remoulade & salade verte sliced roast beef - sc. remoulade & green salad</small>	20½
Kalbskopf & -zunge Kapern-Ei-Vinaigrette Kartoffele <small>tête et langue de veau - sc. gribiche & pommes de terre head and tongue of veal - capers and egg vinaigrette - beans & polenta</small>	23½

Sommer Menü

Unser Gruß des Hauses



Marinierte Pfifferlinge | Riesengarnele |



Vitello Tonnato | Kapern | Ei |



Im Hauptgang zur Wahl

Kalbssteak | Portweinjus | Spätzle | Wild Ragout | Preiselbeeren | Spätzle | Kalbskopf & -zunge | Kartoffele |



Dessertvariation | von Allem etwas |

2018 Achkarrer Weißburgunder · trocken · WG Achkarren ·



2018 Achkarrer Sauvignon blanc · trocken · Edition Krone ·



2017 Oberrotweiler Rotwein Cuvée · Qualitätswein · trocken · Weingut Landerer ·

Menüpreis 49 € ohne Weine
Menüpreis 61 € mit Weine

Intoleranz & Allergenverordnung | Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

Der Gesetzgeber verpflichtet uns seit 13. Dezember 2014 zusätzlich Sie über folgende Inhaltsstoffe zu informieren:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss & Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, Lupinen & Weichtiere.

Eine Liste mit Angabe der jeweiligen Produkte liegt aus und/oder kann bei unserem kundigen Service- oder Küchenteam erfragt werden.

Pfifferlinge im Pfännle

Pfifferlinge auf Wunsch: à la crème oder gebraten mit Spätzle Euro 19½

girolles à la crème ou rôtis & spaetzle | chanterelles à la crème or fried & spaetzle

dazu empfehlen wir:	- 1 paniertes Schnitzel „Wiener Art“	7
<small>en outre, nous recommandons: in addition, we recommend:</small>	- 1 paniertes Kalbschnitzel	10
	- gebratenes Lachsfilet	10
	- 3 Riesengarnelen	11
	- Gebratenes Kalbsrückensteak	11
	- Gebratenes Rinderfilet	13

Zu unseren Pfifferlingen empfehlen wir:

2018 Achkarrer • Sauvignon blanc oder Chardonnay • Qualitätswein • trocken • Edition Krone

Salatteller

- mit gekochtem Schinken, Käse & gekochtem Ei Krone Salatteller	15½
<small>assiette de salade avec jambon cuit, fromage & œuf salad plate with boiled ham, cheese & egg</small>	
- mit Thunfisch, Fetakäse & Oliven Mediterraner Salatteller	16½
<small>assiette de salade avec thon, fromage de feta & olives salad plate with tuna, feta cheese & olives</small>	
- mit gebratenen Maultaschen Schwäbischer Salatteller	17½
<small>assiette de salade avec ravioles à la viande salad plate with stuffed noodles ravioli</small>	
- mit Lachs- & Putenbruststreifen Bratpfannen Salatteller	19½
<small>assiette de salade avec saumon & dinde salad plate with salmon & turkey</small>	
- mit gebraten aufgeschnittenem Rumpsteak Rumpsteak Salatteller	21½
<small>assiette de salade avec steak de bœuf salad plate with sirloin steak stripes</small>	

ohne Fleisch & Fisch

Gerollte Gemüse Maultaschen Koriander-Linsen-Schmelze Kartoffelsalat 	17½
<small>ravioles aux légumes - confiture coriander-lentilles & salade de pommes de terre stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & potatoe salad</small>	
Pfifferlingstrudel Pesto Salatgarnitur 	18½
<small>strudel d'girolles - pesto & salade chanterelles strudel - pesto & salad</small>	

Wild teilweise vom Chef selbst erlegt

2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Kartoffelsalat 	17½
<small>2 saucisses à griller de sanglier & salade de pommes de terre 2 sausages of wildboar & potatoe salad</small>	
Damhirschragout Marzipanäpfle Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de daim - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of venison or wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Rehragout Marzipanäpfle Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de chevreuil - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of venison or wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Wildschweinragout Marzipanäpfle Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de sanglier - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of sucking wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Damhirschrücken Pfifferlinge Spätzle 	28½
<small>selle de daim - girolles & spaetzle sirloin of fallow deer - chanterelles & spaetzle</small>	

je nach Jagdglück auch anderes Wild fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

üs'em Wasser

Zander Filet Senfsöble Weisskraut Kartoffele 	€uro 24½
<small>filet de sandre - sc. moutarde - choux blanc & pdt fillet of pike-perch - sc. Mustard - white cabbage & potatoes</small>	
Edelfisch Teller Lachs-Garnele-Jakobsmuschel Beurre blanc Kartoffele 	28½
<small>assiette de poissons grillés - beurre blanc & pommes de terre plate with grilled fish - beurre blanc & potatoes</small>	
Seeteufel Krebsbutter Pfifferlingrisotto 	29½
<small>lotte de mer - beurre de ecrevisses & risotto aux girolles monkfish - crayfish butter & risotto with chanterelles</small>	

Klassisch & Badisch

Maultaschen in Fleischbrühe Zwiebelschmelze 	15½
<small>ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions</small>	
2 Rahmschnitzele unpaniert Rahmsöble Spätzle 	16½
<small>2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle</small>	
Kutteln sauer Bratkartoffele 	16½
<small>tripes aigre-doux & pommes sautées tripe sour & roasted potatoes</small>	
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Bratensaft Pommes frites Salatvariation 	17½
<small>2 escalopes viennoise - sauce - frites & salade mêlée 2 escalope style viennoise - sauce - fries & mixed salad</small>	
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle 	18½
<small>cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle</small>	
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli 	19½
<small>blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles</small>	
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsöble -5- Kartoffele 	19½
<small>poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes</small>	
Grill Teller Rind-Schwein-Pute Grilltomätle Röstzwiebeln Pommes frites 	20½
<small>assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - tomate grillée & frites plate of grilled meats - beef - pork - turkey - grilled tomato & fries</small>	
Jungschweinerücken „Kräuterkruste“ Waldpilzsahne Spätzle 	20½
<small>steak de porc en crôte d'herbes - à la crème & spaetzle pork steak in herb crust - à la crème & spaetzle</small>	
Zwiebelrostbraten Grilltomätle Pommes frites 	23½
<small>steak de bœuf - sauce à l'oignon - tomate grillée & frites beef steak - onion sauce - grilled tomato & fries</small>	
Schweine- & Rinderfiletmedaillon Waldpilzsahne Spätzle 	25½
<small>médallions de porc et de bœuf - champignons & spaetzle medallion of pork & fillet of beef - mushrooms & spaetzle</small>	
Entenbrust Honig-Sesam-Jus Gemüse Krapfen 	28½
<small>magret de canard - jus sésame-miel - légumes & pommes dauphines breast of duck - sc. honey-sesame - vegetables & potato donuts</small>	
Milchlammrücken „Winzerbrotkruste“ Sc. Provencale Ratatouille Gratin 	29½
<small>carré d'agneau croûte au pain - sc. provencale - ratatouille & gratin roast saddle of lamb - bread crust - sc. provencale - ratatouille & gratin</small>	
Rinderfilet Pfeffersöble Gemüse Krapfen 	29½
<small>filet de bœuf - sc. au poivre - legumes & pommes dauphines fillet of beef - sc. pepper - vegetables & potato donuts</small>	

Vesper

Ofenfrischer Flammenkuchen -2-	tarte flambée tarte flambé	€uro 8
Kronewirt's Wurstsalat -2-4-5-6- Lyoner Schnittkäse	salade de vigneronne - saucisse & fromage sausage salad with cheese	8
Goulaschsuppe in der Löwenkopfterrine	soupe au goulasch goulash soup	8
Münsterkäse aus dem elsässischen Münstertal	fromage de munster munster cheese	12
Kaiserstühler Anti Pasti Bibileskäs' Wurstsalat Ochsenmaul -2-4-5-6-	bibalakas' - salade vigneronne & salade de museau white cheese - sausage salad & headcheese	14
Winzer-Vesperbrett -2-4-5-6- Kronewirt's Art	déclinaisons de chacuterie vespers platter garnished	15

Die Achkarrer Krone seit 1561

eine kurze Geschichte der Zeit vom Breisacher Stadtarchivar Fahrer

- 1561** Die Achkarrer **Gemeindestube** wird urkundlich erstmals erwähnt.
- 1683** Stand hier die „alte“ **Zehntscheuer**, jeder Bauer und Winzer musste seinen „Zehnten“ unter Aufsicht der herrschenden Obrigkeit abliefern. **(Nur 10%!!!)**
- 1768** Kaufte die Gemeinde Achkarren das hiesige Hofgut der **Breisacher Franziskaner** & machte aus deren Wohnhaus die **Bürgerstube mit Ortsarrest (Durm)**.
- 1788** Der damalige Pächter, **Meinrad Eberle**, gab der **Krone** ihren Namen, er erhielt zudem das alleinige Recht warme Speisen im Ort zu verkaufen.
- 1816** Kostete eine Übernachtung in der Krone **3 Kreuzer**, es gab aber keine Betten.
- 1831** Tat sich **Fiedel Saiferer** sehr schwer mit der im Ort aufkommenden Konkurrenz des **Bärens** (bis 1849) und des **Hirschens** (bis 1946).
- 1884** **Karl Kunzelmann** mußte aus Konzessionsgründen 2 Gästezimmer führen.
- 1919** Nach mehrmaligem Inhaber und Pächterwechsel, kauften unsere Urgrosseltern **Emilie & Karl Konstanzer** (†1950 & †1946, Metzgermeister) das gesamte Anwesen mit Fleischerei & Verkaufsstelle sowie Jagd- & Brennrecht.
- 1950** Tochter **Emilie „Gretel“** (†1998) & **Karl Althausen** (†1996, Metzgermeister)
- 1980** Übernahm die Tochter **Friedhilde**, verwitwete Schüßler, & **Christian Höfflin** (†2003, Bäckermeister) in dritter Generation unsere Krone.
- 1981** Gründungsmitglied des **Gastronomischen Zirkels Kaiserstuhl**.
- 2000** Übergabe an den Sohn **Dani & Jürgen Schüßler** (Küchenmeister).
- 2003** Initiator & Gründer des **Kulinarischen Kaiserstuhl e.V.**
- 2002, 2008 & 2010** Geburt unserer Töchter **Emely Ros, Lilly Tea & Carla Noy**.
- 2001, 2009, 2014 & 2017** Fassade, Zimmer, Flachdach, Bäder & Blockheizkraftwerk.
- 2019** Wir feiern das ganze Jahr **100 Jahre Familienbesitz** & **2020 20 Jahre Kronewirt**

Aus dem Tagebuch

eines unbekanntenen Reisenden anno 1789

...die Wanderung führte mich durch sonnige Rebterrassen und schattige Wälder hinauf zu einem Punkte, von wo aus sich die Landschaft nach jeder Richtung hin auftrat! Oh welch` Augenschmaus! Den Abend wanderte ich über Oberbergen und Bickensohl nach Achkarren, wo ich in einer Schenke pausierte und einen Wein kostete, der schmeckte wie Samt und Seide - flüssige Seele des Landes selbst...

Es ist nicht überliefert, ob es sich um unser Gasthaus handelte, wir freuen uns jedoch, daß auch Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Unsere Preisangaben beinhalten die gesetzliche 19% Mehrwertsteuer